

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tepung terigu adalah salah satu bahan pangan yang banyak dibutuhkan oleh konsumen rumah tangga dan industri makanan di Indonesia. Tepung terigu dapat diolah menjadi banyak produk, antara lain dapat digunakan sebagai bahan dasar berbagai macam produk olahan seperti mie, roti, kue, donat, dan berbagai aneka produk makanan kecil. Industri makanan berbahan baku tepung terigu berkembang sangat pesat di Indonesia, hal ini menyebabkan meningkatnya permintaan produk tepung terigu dari tahun ke tahun. Oleh karena itu, tepung terigu menjadi komoditas yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia.

Impor tepung terigu pada tahun 2011 sudah mencapai 7,1 juta ton per tahun, meningkat lagi dibanding tahun yang lalu yaitu 6,7 juta ton. Tingkat konsumsi Indonesia terhadap produk tepung terigu sangat tinggi, berdasarkan data yang dihimpun APTINDO (asosiasi pengusaha tepung terigu Indonesia), konsumsi tepung terigu tahun 2011 mencapai 4,6 juta ton, lebih tinggi dari 2010 sebanyak 4,3 juta ton. Kapasitas produksi gandum nasional masih rendah < 10 % dari total kebutuhan gandum untuk produksi tepung terigu dalam negeri. Kekurangan ini dikarenakan tanaman gandum sebagai bahan dasar tepung terigu merupakan tanaman sub-tropis, sehingga tanaman ini kurang optimal pertumbuhannya di Indonesia yang beriklim tropis sehingga mengakibatkan kekurangan pasokan terigu yang kemudian diatasi dengan impor dari negara lain.

Upaya dalam mengurangi konsumsi tepung terigu yang semakin meningkat di Indonesia, maka diperlukan bahan makanan sumber karbohidrat yang lain dalam pengolahan pangan. Salah satu yang dapat dilakukan yakni mensubstitusikan tepung terigu dengan tepung dari sumber bahan pangan lain dalam pembuatan produk makanan. Kelompok umbi-umbian lokal berpotensi besar sebagai alternatif yang dapat dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu. Ini juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor tepung terigu yang semakin meningkat. Kelompok umbi – umbian yang dapat berpotensi besar sebagai alternatif bahan pangan untuk dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu tersebut salah satunya adalah umbi garut

Umbi garut merupakan salah satu bahan pangan lokal asli dari Indonesia yang dapat berpotensi sebagai sumber pangan alternatif pengganti tepung terigu. Umbi Garut merupakan salah satu tanaman yang dapat berpotensi sebagai sumber karbohidrat alternatif, dimana umbi garut bukan saja digunakan untuk pangan, hal ini terkait kandungan gizi umbi garut yakni protein, lemak, serat kasar dan amilosa (Richana, 2012). Umbi garut dapat diolah menjadi tepung pati garut yang memiliki beberapa kelebihan antara lain, masa simpan lebih lama, lebih mudah untuk digunakan atau diolah kembali, fleksibel, dan lain-lain. Keunggulan tepung pati garut dibandingkan dengan pati lainnya, tepung pati garut bentuk seratnya lebih pendek sehingga mudah dicerna dan dapat dijadikan makanan bayi dan anak penyandang autisme serta sindrom down ataupun digunakan sebagai terapi diet untuk penderita diabetes melitus. Indeks glikemik pada umbi garut lebih rendah dibandingkan dengan umbi –umbian yang lainnya, sehingga umbi garut memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Hal ini memberikan informasi bahwa umbi garut

beserta olahannya dapat digunakan sebagai sumber pangan yang mempunyai nilai pencernaan rendah sehingga dapat digunakan sebagai sumber pangan diet rendah kalori (Marsono, 2002).

Umbi garut yang telah di olah menjadi tepung pati garut dapat dijadikan sebagai sumber pangan yang memiliki nilai Indeks Glikemik (IG) yang rendah, sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif pencegahan yang murah untuk penderita diabetes melitus dikarenakan dapat menekan peningkatan kadar gula darah penderita diabetes melitus. Karbohidrat pada sumber pangan yang memiliki IG rendah seperti umbi garut akan dipecah dan diabsorpsi dengan lambat, sehingga dapat menghasilkan peningkatan kadar glukosa darah dan insulin secara lambat dan bertahap. Penderita diabetes melitus disarankan untuk mengkonsumsi sumber pangan yang memiliki nilai IG yang rendah dan memiliki efek hipokolesterolemik, pada penderita diabetes melitus terjadi komplikasi sistem metabolik berupa hiperlipidemia sehingga terapi yang digunakan sebaiknya bukan hanya diarahkan untuk mencegah peningkatan kadar kolesterol pada darah (Marsono,2002).

Umbi garut yang sudah diolah menjadi tepung dapat diolah menjadi beberapa produk pangan, seperti kue, roti, ataupun donat yang sangat digemari oleh semua kalangan. Donat, salah satu produk pangan yang digemari oleh hampir setiap orang, dari balita hingga manula. Donat sudah populer di kalangan masyarakat luas dan sudah menjadi salah satu makanan favorit banyak orang (Susanto, 2001).

Donat (*doughnuts* atau *donut*) merupakan produk pangan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur dan mentega dengan penambahan ragi. Donat yang paling umum adalah donat berbentuk cincin

dengan lubang di tengah dan donat berbentuk bundar dengan isi yang rasanya manis, seperti berbagai jenis selai, jelly, krim, dan custard .

Donat dari perbandingan tepung terigu dengan tepung pati garut, diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu sekaligus akan mengurangi impor tepung terigu. Penggunaan tepung pati garut sebagai bahan campuran atau tambahan pada tepung terigu merupakan upaya pemanfaatan potensi pangan lokal Indonesia.

Faktor yang mempengaruhi kualitas donat antara lain adalah daya kembang pada adonan donat, proses fermentasi, kualitas bahan baku yang digunakan dan lama penggorengan. Daya kembang pada donat dipengaruhi oleh kandungan gluten yang terkandung di dalam bahan baku. Gluten merupakan protein yang terkandung dalam serelia gandum. Menurut Richana (2012) tepung pati garut mengandung sedikit gluten, sehingga berpotensi dibuat produk dengan bahan yang mengandung gluten oleh karena itu akan berpengaruh terhadap daya terima. Berdasarkan latar belakang tersebut, akan dilakukan penelitian mengenai Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Pati Garut Pada Tingkat Daya Kembang dan Daya Terima Donat.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut, bagaimana pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut pada daya kembang dan daya terima donat.

## **C. Tujuan**

### **a. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Pati Garut Pada Daya Kembang Dan Daya Terima Donat.

### **b. Tujuan Khusus**

1. Mengukur daya kembang donat perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut.
2. Mengukur daya terima donat perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut.
3. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut pada tingkat daya kembang.
4. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut pada daya terima donat

#### **D. Manfaat Penelitian**

a. Bagi peneliti :

Menambah pengetahuan bagi peneliti tentang pengaruh perbandingan tepung pati garut pada daya kembang dan daya terima pada donat

b. Bagi peneliti lanjutan:

Sebagai informasi untuk melanjutkan penelitian mengenai donat pati garut berdasarkan nilai gizinya.